Gelatinas

GELATINA DE MELOCOTONES PARA ENSALADA O POSTRE

CANTIDADES

1 paquete de gelatina granulada.
3 ó 4 melocotones grandes en lata
½ taza de agua fría.
1 cucharada de azúcar.

Se disuelve la gelatina en el agua fría; se añade el azúcar. Cuando empiece a tomar consistencia se vierte un poco de gelatina en un molde redondo. Se cortan los melocotones en gajos un poco gruesos y se colocan en molde de corona, encima de la gelatina. Se vierte la gelatina restante sobre la fruta y se deja enfriar. Se sirve en un platón adornándola con escarola.

En una salsera aparte, se sirve una mayonesa delgada y resulta una ensalada muy sabrosa. Como dulce puede servirse este postre cortando el centro de un pan dulce con la ayuda de un cuchillo filoso y se adorna el exterior con crema Chantilly endulzada. En el centro se colocan los melocotones rociados con una capa de buen licor y con esto se obtiene un postre rápido y bien presentado en caso de una visita imprevista.

CONOS DE GELATINA

1 taza de jarabe de frutas.
1 cucharada de jugo de limón.
¼ de cucharada de corteza de limón rallado, sal y hojas de lechuga.
unas gotas de pintura vegetal roja.
2 ½ tazas de fruta picada en lata o fruta fresca.
Mayonesa o crema Chantilly.

Se disuelve la gelatina en el agua y se añade el jarabe, el jugo y la corteza de limón, la sal y las gotas de pintura vegetal. Se deja enfriar. Se añade a esto la fruta picada. Con papel Manila se hacen conos que se rellenan con la gelatina ya preparada para que tome la forma. Se ponen a enfriar los conos en unos vasos. Cuando la gelatina tiene consistencia, se saca de los conos y se sirve en unos platitos sobre las hojas de lechuga. Se adorna poniendo alrededor fruta picada, y en la punta del cono, mayonesa o crema Chantilly.

GELATINA CON CREMA

CANTIDADES

1 ½ cucharada de gelatina.
4 cucharadas de agua frí
2 tazas de leche.
3 huevos.
½ taza de azúcar.
1 cucharadita de vainilla.

Se disuelve la gelatina en u poco de agua caliente; se e tibia la leche con el azúcar,



